

Leia o Manual de Instruções antes de utilizar o produto.

Revisão 02 / Julho 2024

Manual de Instruções

FORNO CONVECTOR DIGITAL

Tostando® by BLT S.A.
Rua Luis Modena, 1121, Caxias do Sul - RS - CEP: 95076-642
Fone: (54) 3535 0400 - E-mail: comercial@tostando.ind.br
Visite-nos: www.tostando.ind.br

Modelo: FC70D



Nº de Série



Parabéns pela sua escolha!

Os produtos **Tostando** são fabricados seguindo normas internacionais de qualidade e segurança. Nossos esforços são focados em oferecer soluções inteligentes ao consumidor, aliando praticidade, tecnologia, design e respeito ao meio ambiente.

Recomendamos a leitura completa e atenciosa deste manual de instruções para que o uso dos nossos produtos seja correto e seguro, evitando acidentes e mau funcionamento.

Mantenha este manual em local seguro e de fácil acesso para consultar sempre que precisar.

Sumário

1- Introdução.....	3
2- Recebimento do Produto.....	3
2.1 O que vem na caixa?.....	3
3- Recomendações de Segurança.....	4
4- Características Gerais.....	5
5- Principais Componentes.....	6
6- Instalação.....	7
6.1 Rede Elétrica.....	8
6.2 Rede de Água.....	9
7- Instrução de Uso.....	10
7.1 Apresentação do Comando.....	10
7.2 Operação.....	10
7.3 Parâmetros Ajustáveis.....	11
7.4 Dicas Importantes.....	12
7.5 Pré-Aquecimento.....	12
7.6 Alarmes.....	12
8- Limpeza e Conservação.....	13
9- Troca da Lâmpada.....	14
10- Ajuste de Pressão da Porta.....	15
11- Resolução de Problemas.....	16
12- Esquema Elétrico.....	17
13- Termos de Garantia.....	19

É garantido à *Tostando by BLT S.A.* o direito de fazer alterações em seus produtos sem prévio aviso. Imagem de capa meramente ilustrativa.

13 Termo de Garantia

Este produto é garantido pela *Tostando by BLT S.A.* na forma aqui estabelecida:

1- PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:

- 1.1 - Os produtos fabricados pela *Tostando* são garantidos pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal de revenda, sendo 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial concedida pela *Tostando*.
- 1.2 - Estão excluídos totalmente da garantia: borrachas de vedação, chaves-contadoras, correias, fusíveis, lâmpadas, motores elétricos, relés, resistências, retentores, rolamentos, termostatos, vidros e outros componentes que não são produzidos pela *Tostando*, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte e instalações inadequadas.
- 1.3 - O motor elétrico, quando avariado, deverá ser encaminhado à Assistência Técnica do fabricante do motor.
- 1.4 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este Termo de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal do produto.

2- CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

- 2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.
- 2.2 - A *Tostando* assegura ao proprietário deste produto a garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação deste que seja constatado, através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso.

3- NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

- 3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrito no item 1.1 e tratar-se dos componentes citados nos itens 1.2 e 1.4.
- 3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.
- 3.3 - O produto for consertado, ajustado, alterado ou modificado por pessoas não autorizadas pela *Tostando*.
- 3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, negligência, má conservação (limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás ou elétrica, ou mesmo por danos causados por agente da natureza.
- 3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.
- 3.6 - As normas de segurança não forem observadas.
- 3.7 - Ocorrer prolongado tempo sem uso ou de armazenagem (acima de 6 (seis) meses).
- 3.8 - A armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.
- 3.9 - Quando as instalações elétricas do local de instalação do produto não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica apropriadas para a instalação.
- 3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido pelo fato de um modelo novo ter sido colocado no mercado.
- 3.11 - A *Tostando* não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de água, gás GLP ou elétricas, sendo estes de total responsabilidade do adquirente do produto.
- 3.12 - A garantia especial não cobre deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica. Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento após a aprovação do cliente.

4- CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

- 4.1 - A *Tostando* não assume quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo de Garantia, mas também todas as demais previstas em normas específicas da atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a *Tostando* não tem como prever todas as situações de risco envolvidas.
- 4.2 - A execução de um serviço ou de troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.
- 4.3 - A *Tostando* não autoriza nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer responsabilidade quanto a garantia deste produto.

5- FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

- 5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à *Tostando*; neste caso são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso, desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de ônus da *Tostando*.
- 5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: neste caso são de responsabilidade da *Tostando* as despesas de deslocamento e estadia do(s) técnico(s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
- 5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a *Tostando* reserva-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.
- 5.4 - A garantia oferecida pela *Tostando* limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como: lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e/ou a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.
- 5.5 - A *Tostando* reserva-se o direito de efetuar modificações em seus produtos, sem aviso prévio, sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para mais informações, entre em contato pelo telefone (54) 3535.0400 - Caxias do Sul - RS - Brasil

CLIENTE: _____
CIDADE: _____ UF: _____
MODELO: _____
Nº DE SÉRIE: _____ Nº DA NOTA FISCAL: _____
DATA DE ENTREGA: _____ ASS. DO CLIENTE: _____

1 Introdução

O Forno Convector *Tostando* é provido de um sistema de distribuição do aquecimento aliado a um ótimo isolamento térmico proporcionando um cozimento uniforme com um baixo gasto energético. Possui uma turbina que promove a circulação do ar quente por todo o forno, uniformizando a temperatura no seu interior e diminuindo o tempo de cocção dos alimentos.

É indicado para assar bolos, pães, biscoitos, pizzas e salgados.

2 Recebimento do Produto

Ao receber seu produto, faça uma inspeção cuidadosa para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

- Embalagem violada, rasgada ou amassada
- Excesso de umidade (caixa molhada)
- Amassados e riscos no produto
- Quebra de peças
- Componentes faltantes devido a violação da embalagem

Não receba o produto se a embalagem estiver violada!

Caso haja alguma avaria, esta deve ser anotada no conhecimento da transportadora e a fábrica deverá ser avisada imediatamente.

2.1 O que vem na caixa?

- 1 (um) Forno Convector *Tostando* FC70D
- 4 (quatro) assadeiras de alumínio perfuradas 35 cm x 35 cm
- Manual de Instruções

3 Recomendações de segurança

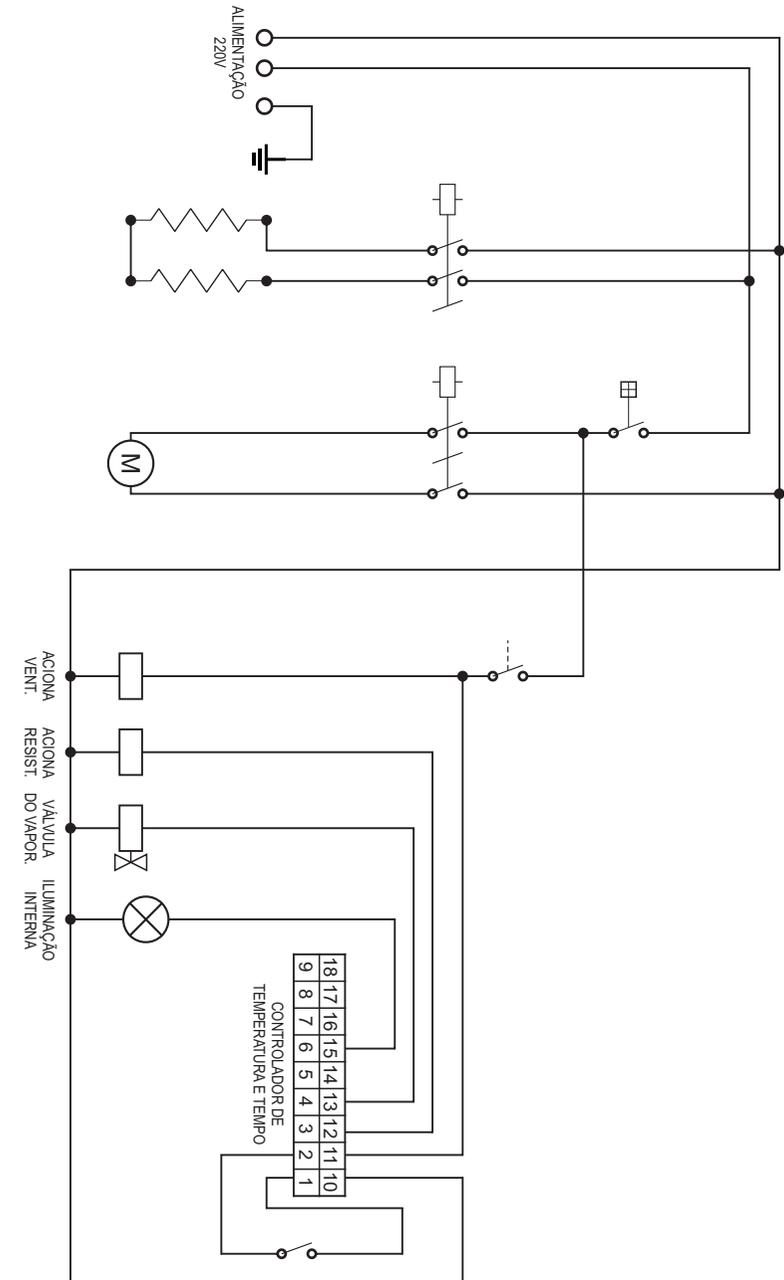
Siga as dicas de segurança descritas neste manual. Isso garantirá o uso correto do equipamento e a sua segurança.



Este aparelho não se destina à utilização por crianças ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Utilize o equipamento somente após ler o manual de instruções e estar seguro e treinado para operá-lo.
- A utilização deste equipamento deve ser sempre supervisionada, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.
- Certifique que a tensão do equipamento e da rede elétrica sejam as mesmas, e que o equipamento esteja aterrado. A ligação do fio terra é indispensável para evitar choques elétricos e para o bom funcionamento do equipamento.
- Para evitar risco de choque elétrico e danos ao aparelho, nunca o utilize com roupas ou pés molhados e/ou sobre superfícies úmidas ou molhadas. Jamais mergulhe o equipamento em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente sobre ele.
- Não utilize o equipamento se o cabo de energia estiver danificado. Ao notar qualquer dano ao cabo, providencie sua pronta substituição. A substituição do cabo de alimentação somente poderá ser feita pelo fabricante ou por agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Nunca toque nas resistências quando o equipamento estiver ligado ou em tempo de resfriamento. Elas podem estar quentes e causarão queimaduras.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção ou procedimento de limpeza, certifique-se que o equipamento esteja completamente resfriado.
- Sempre desconecte o equipamento da rede elétrica antes de limpar, desmontar ou fazer manutenção de qualquer parte.
- Instale seu equipamento em local nivelado e bem ventilado, mantenha um espaço livre de pelo menos 10cm em torno do equipamento.
- Não obstrua as passagens de ar do equipamento e não impeça a dissipação do calor.

12 Esquema Elétrico



11 Resolução de Problemas

Este produto foi projetado para necessitar o mínimo de manutenção possível, entretanto podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento devido ao desgaste natural causado pelo uso.

A tabela abaixo enumera alguns possíveis problemas que podem ocorrer, suas causas prováveis e possíveis soluções.

Se o problema persistir, entre em contato com a empresa que lhe vendeu o equipamento ou contate a *Tostando* pelos canais de atendimento presentes na contracapa deste manual, que lhe indicaremos uma assistência técnica especializada para encaminhar o seu produto. Salientamos que o produto deverá ser encaminhado ao balcão da assistência técnica. Se o assistente técnico for solicitado a domicílio, o custo da visita será de responsabilidade do cliente.

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO PROVÁVEL
Forno não liga	<ul style="list-style-type: none">Falta de energiaDisjuntor desligadoPlugue da tomada desconectado	<ul style="list-style-type: none">Verificar disponibilidade de energiaVerificar Instalação elétricaConectar plugue à tomada de energia
Turbina não gira	<ul style="list-style-type: none">Termostato ou Temporizador não ajustadosVentoinha trancada ou torta	<ul style="list-style-type: none">Ajustar a temperatura e o tempo de cozimentoSolicitar assistência técnica
Equipamento dando choques	<ul style="list-style-type: none">Aterramento irregular	<ul style="list-style-type: none">Verificar instalação predial
Disjuntor de proteção desarmando	<ul style="list-style-type: none">Disjuntor mal dimensionado	<ul style="list-style-type: none">Verificar potência nominal do equipamento e redimensionar o disjuntor
Forno aquece excessivamente	<ul style="list-style-type: none">Ventilação ambiente deficiente	<ul style="list-style-type: none">Verificar sistema de ventilação,Alterar instalação para local com melhor ventilação
Forno demora para assar	<ul style="list-style-type: none">Temperatura muito baixaCâmara de cozimento sujaCarregamento excessivo	<ul style="list-style-type: none">Reajustar temperaturaExecutar limpeza do fornoVerificar capacidade de carga do equipamento
Assamento desuniforme	<ul style="list-style-type: none">Tempo e temperatura não adequadosForno desniveladoCâmara de cozimento sujaCarregamento excessivo	<ul style="list-style-type: none">Reajustar temperaturaNivelar equipamentoExecutar limpeza do fornoVerificar capacidade de carga do equipamento
Assamento com odores	<ul style="list-style-type: none">Câmara de cozimento suja	<ul style="list-style-type: none">Executar limpeza da câmara
Controlador exibe mensagem de erro com alarme sonoro intermitente	<ul style="list-style-type: none">O controlador detectou algum erro que interfere no funcionamento do equipamento	<ul style="list-style-type: none">Entre em contato com a Fábrica ou Assistência Técnica indicada

- Não faça a instalação próxima a materiais combustíveis. Não utilize nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento.
- Ao abrir a porta do forno, durante ou ao final do cozimento, afaste-se um pouco a fim de evitar queimaduras pela liberação de vapor acumulado.
- Nunca tente levantar ou movimentar o equipamento pelo puxador da porta ou pela porta em si. Isso causará danos irreparáveis ao equipamento.
- Este produto foi projetado para uso em cozinhas comerciais, como restaurantes, cantinas, confeitarias, padarias e similares. Não é recomendado seu uso em processo de produção de forma contínua, em escala industrial.
- Este produto deve ser usado apenas para a finalidade para a qual foi projetado: cozinhar e aquecer alimentos. Qualquer outro uso será considerado impróprio e perigoso, e implicará em perda da garantia do produto.

O não cumprimento das instruções contidas neste manual pode acarretar graves acidentes e danos ao equipamento, bem como a perda da garantia do produto.

A *Tostando* não poderá ser responsabilizada por qualquer dano material ou pessoal, acidentes ou ferimentos decorrentes da inobservância de qualquer instrução apresentada neste manual.



AVISO: Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou alimentos que podem se tornar líquidos quando aquecidos, em alturas superiores ao que se pode facilmente observar.

4 Características Gerais

Este produto foi projetado para uso em cozinhas comerciais, como restaurantes, cantinas, confeitarias, padarias e similares. Não é recomendado seu uso em processo de produção de forma contínua, em escala industrial.

Este produto deve ser usado apenas para a finalidade para a qual foi projetado: cozinhar e aquecer alimentos. Qualquer outro uso será considerado impróprio e perigoso, e implicará em perda da garantia do produto.

Características	Unidade	FC70D
Tensão	V	220
Frequência	Hz	60
Potência	kW	2,44
Consumo	kWh	2,07
Pressão Hidráulica	kPa	19,6 a 784
Dimensões Totais (LxPxAl)	mm	657 x 690 x 420
Peso Líquido	kg	32
Peso Bruto	kg	37
Volume Útil	L	44
Quantidade de Assadeiras	un	4
Distância entre Assadeiras	mm	70
Capacidade por Assadeira	g	900

5 Principais Componentes

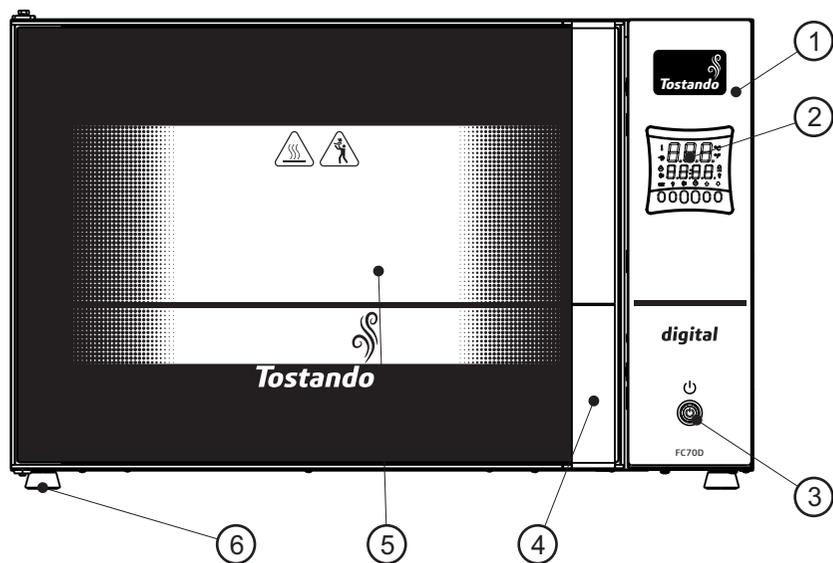


Figura 1

- | | |
|--|----------------------|
| 1 - Painel de Comando | 4 - Puxador da Porta |
| 2 - Controlador Digital | 5 - Porta |
| 3 - Interruptor Liga (I) / Desliga (O) | 6 - Pés Niveladores |

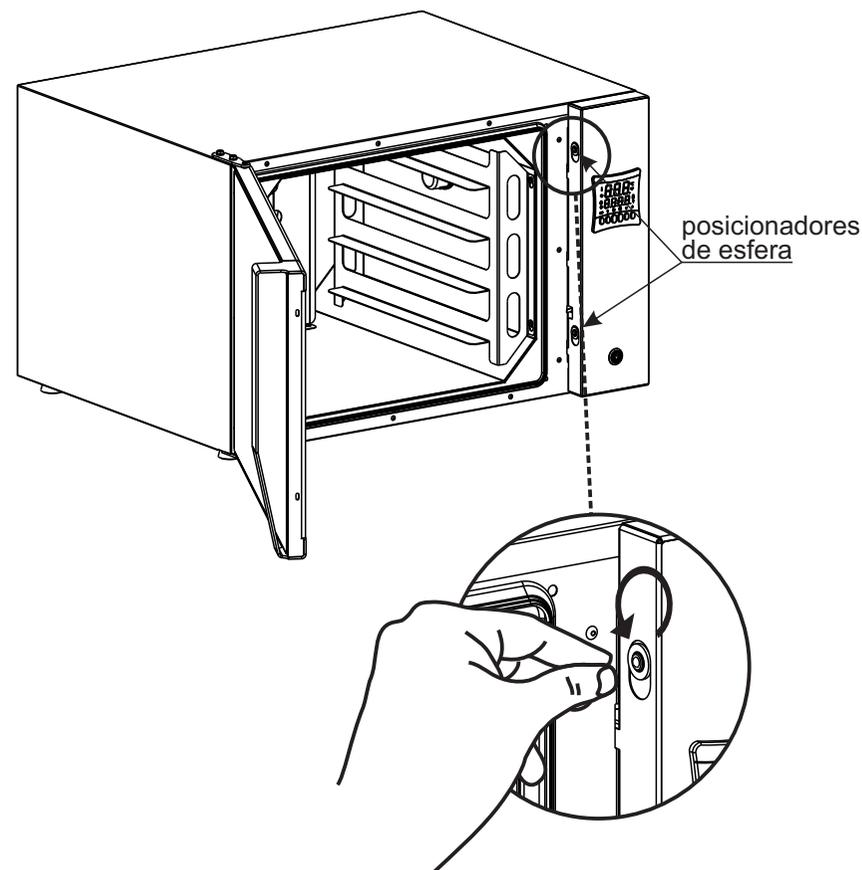
10 Ajuste de Pressão da Porta

Se você sentir que a porta do forno está muito pesada para abrir ou muito solta, é possível ajustar a pressão da porta facilmente, sem uso de ferramentas.

Para maior pressão, com a mão, gire os posicionadores de esfera para a esquerda (sentido anti-horário), o que os fará vir mais para fora (como indicado na figura abaixo).

Para menor pressão, gire-os para a direita (sentido horário), o que os fará ir mais para dentro.

Faça movimentos curtos e vá testando o fechamento da porta aos poucos. Evite a colisão da porta com o posicionador posicionado muito para fora.



9 Troca da Lâmpada

Antes de proceder para a troca da lâmpada, certifique-se de desligar o aparelho da rede elétrica e de que o aparelho esteja frio. A lâmpada do forno encontra-se atrás do protetor da turbina.

- Retire o suporte lateral das assadeiras (Item A, figura 5) para ter melhor acesso à lâmpada. Dependendo do modelo, pode ser necessário o uso de uma chave Philips para retirar os parafusos, ou, simplesmente desloque o suporte para cima, desencaixando-o dos parafusos, e puxe-o para fora.
- Retire a tampa protetora de vidro (Item B, Figura 5) desenroscando-a para expor a lâmpada.
- Substitua a lâmpada queimada por uma **Lâmpada Halógena G-9 25W 220V Para Fornos** (Item C, Figura 5 e Figura 6).
- Concluída a substituição da lâmpada, recoloque a tampa de vidro e o suporte das assadeiras.



Cuidado para não tocar a lâmpada nova diretamente com os dedos. Use uma luva ou pano limpo para fazer a troca.

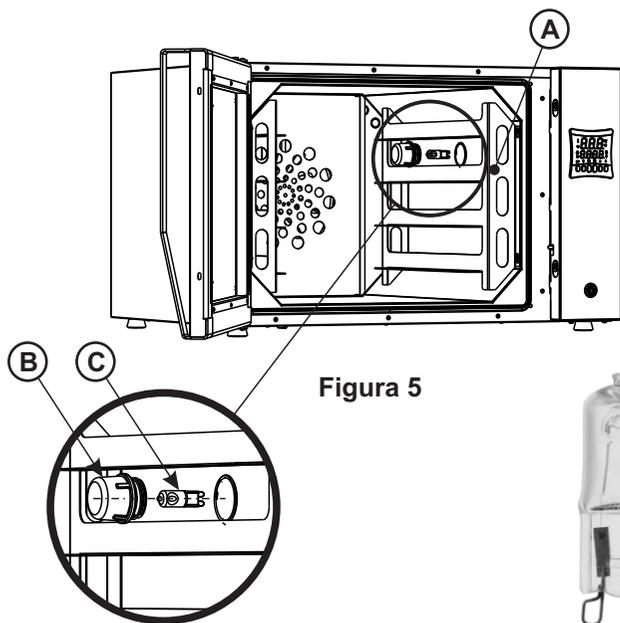


Figura 5



Figura 6

Lâmpada Halógena
G-9 25W 220V

6 Instalação do Equipamento

Este equipamento deve ser posicionado em uma superfície plana, nivelada e firme, com altura de 850mm preferencialmente, em local bem ventilado. Mantenha um espaço livre de pelo menos 10cm em torno do equipamento, garantindo assim seu total desempenho.

Coloque o equipamento próximo à tomada a qual será conectado para evitar que o cabo de alimentação fique esticado. Cuide para que o cabo não encoste em superfícies aquecidas.

Não instale o forno próximo a fogões, fritadeiras, chapas quentes ou outras fontes de calor ou equipamentos que exalam vapor e/ou gordura. É necessário que as saídas de ventilação e o painel elétrico estejam afastados de tais fontes de calor e umidade, afim de evitar danos ao sistema elétrico do equipamento.

Não se aconselha a instalação deste forno dentro de móveis ou em nichos de paredes. Se optar por este tipo de instalação, mantenha um afastamento mínimo de 10cm das laterais e do fundo do forno, e pelo menos 20cm no topo, afim de permitir a ventilação e exaustão de vapores e gases (ver figura 2).

A instalação do equipamento em local não apropriado pode ocasionar perda da garantia.

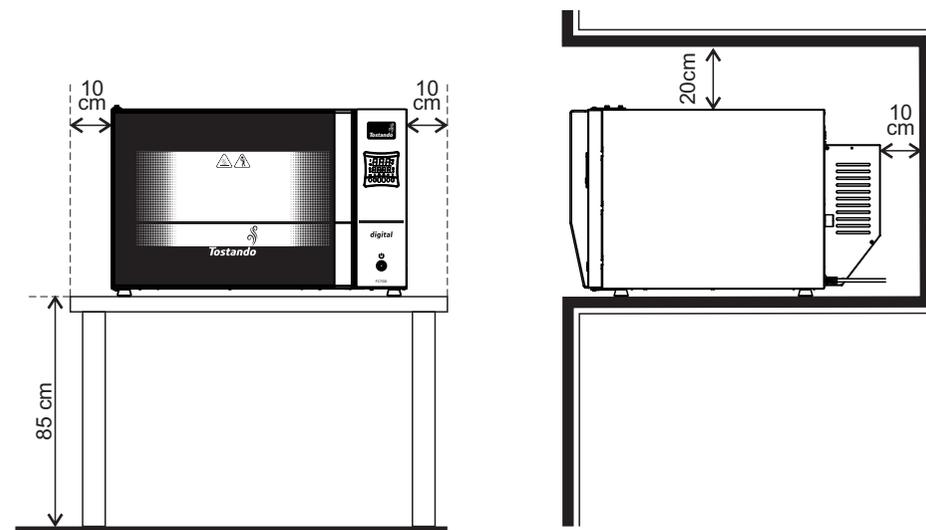


Figura 2

6.1 Rede Elétrica

Este equipamento foi desenvolvido para 220 Volts (60Hz). Ao receber o equipamento, verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico. Certifique-se de que as características da rede predial estejam de acordo com as especificações do equipamento.

Este forno utiliza um cabo de alimentação 3x2,5mm² IEC6022-5 220V, de maneira que é necessário utilizar uma tomada monofásica modelo 2P+T 20A 250V, conforme ABNT NBR 14136, a qual deverá ser instalada conforme as normas vigentes.

Use uma tomada exclusiva para este equipamento. Não utilize, em hipótese alguma, extensões elétricas, plugues T, benjamins ou similares para ligar o equipamento à rede elétrica. Isso pode ocasionar mau contato e/ou sobrecargas na instalação elétrica que podem gerar danos ao equipamento e à própria instalação predial.

O plugue possui 3 pinos redondos, onde o do meio é o pino de aterramento (pino terra). **Jamais remova o pino terra.** É obrigatório que os três pinos estejam devidamente conectados antes de ligar o equipamento.

É necessário instalar um disjuntor exclusivo para este equipamento. Recomenda-se uso de disjuntor termo elétrico de 25A e cabos de 2,5mm² (considerando comprimento máximo de 25m).

Lembre-se: Toda instalação predial é de responsabilidade única e exclusiva do cliente.

Este equipamento possui um **Terminal Equipotencial** conectado ao sistema de aterramento, o que proporciona um caminho de escoamento de descarga para a terra. Este terminal de ligação externo deve ser utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre diferentes equipamentos ligados à rede elétrica, diminuindo ao máximo riscos de choques elétricos. Os distintos equipamentos devem ser ligados um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial, identificados pelo símbolo abaixo.



8 Limpeza e Conservação

A limpeza diária e cuidadosa dos fornos é importante tanto para a higiene alimentar quanto para a economia de energia. Manter as paredes internas limpas ajuda na conservação do calor. Siga as orientações a seguir:

- Sempre faça a limpeza com o forno desligado e resfriado. De preferência, desligue-o da tomada.
- Nunca utilize pós, esponjas de aço, espátulas, facas ou qualquer objeto perfurante.
- Jamais jogue água fria sobre o vidro quente.
- Não jogue água sobre o equipamento.
- Não use jatos de água para limpar o equipamento.
- Para a limpeza diária do interior do forno, utilize um pano úmido ou uma esponja com detergente neutro. **Cuidado com as bordas do suporte das bandejas, elas são finas e podem ser cortantes.** Remova o sabão com pano úmido e seque toda a superfície com pano seco.
- Semanalmente, desmonte os suportes das bandejas e o protetor da turbina (ver figura 5 pag. 15) e lave-os com água e sabão neutro. Seque-os em seguida. Aplique um desengordurante com um pulverizador ou pincel sobre toda a superfície interna do forno, mas evite acúmulo do produto nos cantos. Deixe agir de 5 a 10 minutos e remova o produto com um pano úmido. Com um pano seco, faça o acabamento final secando as partes limpas. Para a secagem final, feche a porta e ligue o forno a 150°C por 5 minutos.
- Para limpeza externa, utilize pano úmido e sabão neutro. Seque toda a superfície com pano seco e macio.
- Para todos os procedimentos de limpeza citados acima, utilize óculos de proteção e luvas impermeáveis.
- Mantenha o interior do forno sempre limpo e com aspecto de novo.
- A limpeza diária é muito importante para a conservação do equipamento, para a segurança do operador e para a não contaminação dos alimentos. A falta de limpeza pode causar incêndio no interior do equipamento!

7.4 Dicas Importantes

- **Antes da primeira utilização**, retire a proteção de PVC que reveste as peças de aço inox. Aqueça o forno por 30 minutos sem carga e deixe-o esfriar naturalmente com a porta aberta para que o odor da camada térmica se dissipe. Após esses procedimentos, seu forno estará pronto para ser utilizado.
- Sempre que o equipamento estiver desligado, mantenha a porta aberta para ventilar e desumidificar, garantindo assim maior durabilidade.

7.5 Pré-Aquecimento

Sempre faça o pré-aquecimento do forno antes de colocar os alimentos a serem preparados. A dica é pré-aquecer o forno por 20 minutos em uma temperatura aproximadamente 30% acima da temperatura indicada para o preparo.

Exemplo: Se a temperatura indicada para cocção for de 160°C, pré-aqueça o forno por 20 minutos a uma temperatura de 210°C.

7.6 Alarmes:

Porta Aberta – com duração de 10 segundos, mensagem indicativa de porta aberta no display inferior.

Feche a Porta – esta mensagem aparecerá no display inferior, indicando que a porta ficou aberta por mais de 10 segundos, deste modo o aquecimento é desligado e um alarme sonoro será acionado até a porta ser fechada, retomando o funcionamento normal.

6.2 Rede de Água (A cargo do cliente - apenas para modelo com vapor)

Efetue a ligação de uma mangueira com conexão 3/4" BSP que tenha alimentação de água em pressão entre 0,8 a 2,0 kgf/cm². Se a pressão for superior a especificada, deve-se utilizar um redutor de pressão para que não danifique a válvula ou prejudique a homogeneidade do vapor.

A alimentação de água não deve ser direta da rede pública devido as variáveis de pressão, sendo necessária a instalação através de reservatório de água, deste modo mantendo a pressão constante.

Sempre instale um registro na rede para fechamento em caso de manutenção ou alguma necessidade extra.

Antes de acoplar a conexão, certifique-se de que todo o circuito de água não tenha impurezas que possam bloquear ou reter a água dentro da válvula, danificando-a ou impedindo que ela feche.

OBS: Mangueira, conexões e registro não são fornecidos pela Tostando e devem ser providenciados pelo cliente.

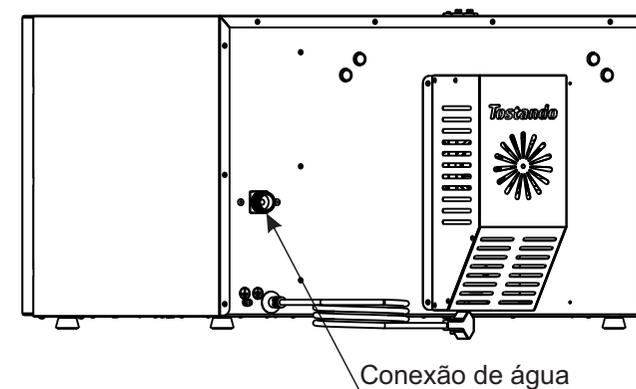


Figura 3

7 Instruções de Uso

7.1 Apresentação do Comando

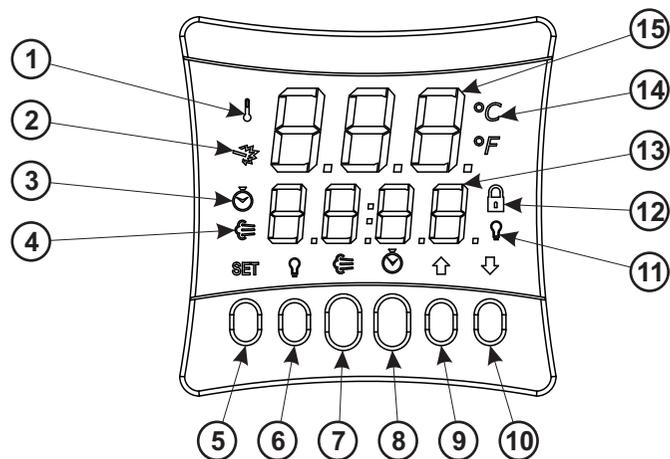


Figura 4

- 1 – Led indicador de Aquecimento acionado
 - 2 – Led indicador de ignição (não aplicável p/ forno elétrico)
 - 3 – Led indicador de Temporizador ativo
 - 4 – Led indicador de Vapor acionado*
 - 5 – Tecla - **Toque curto**: ajuste de temperatura; **Toque longo**: temporizador
 - 6 – Tecla - **Toque curto**: liga e desliga a lâmpada
 - 7 – Tecla - **Toque curto**: aciona o vapor*; **Toque longo**: tempo de vapor*
 - 8 – Tecla - **Toque curto**: aciona o temporizador
 - 9 – Tecla - **Toque curto**: aumenta o valor do parâmetro da programação
 - 10 – Tecla - **Toque curto**: reduz o valor do parâmetro da programação
 - 11 – Led indicador de lâmpada acionada
 - 12 – Led indicador de bloqueio de funções
 - 13 – Display indicador de Tempo ou configuração de parâmetros
 - 14 – Led indicador da unidade de temperatura
 - 15 – Display indicador de Temperatura ou configuração de parâmetros
- *apenas para modelo com vapor*

7.2 Operação

Ligue o Forno utilizando o **Interruptor LIGA (I) / DESLIGA (O)** (item 3 – figura 1). Neste momento o controlador acenderá o display.

Em alguns segundos o controlador mostrará a temperatura e o tempo pré-estabelecidos. Pressione a tecla **"SET"** (Item 5 - Figura 4) então o display superior (temperatura) começará a piscar.

Para alterar este valor, utilize as teclas **"↑"** e **"↓"** (itens 9 e 10, Figura 4, respectivamente).

Modifique para a temperatura desejada então pressione novamente a tecla **"SET"**, o display inferior (tempo) começará a piscar.

Utilizando as teclas **"↑"** e **"↓"**, selecione o tempo desejado.

Novamente pressione a tecla **"SET"** e aguarde alguns segundos para o aquecimento iniciar.

Aguarde o forno chegar à temperatura desejada antes da carga do equipamento e só depois adicione as assadeiras. Recomenda-se adicionar alguns graus à temperatura de pré-aquecimento, pois com a abertura da porta e o tempo de carga, a temperatura cairá alguns graus, e então ajuste a temperatura para a desejada novamente.

Assim que o forno estiver carregado e com a temperatura correta, pressione a tecla **"Tempo"** (Item 8 - Figura 4) para que o tempo comece a ser contado.

Com o forno carregado, pode-se utilizar a tecla **"Vapor"** (Item 7 - Figura 4) sempre que necessário*.

Lembre-se que quando o tempo acabar, **o controlador apenas emite um sinal sonoro de aviso e não desliga o aquecimento**, sendo necessário fazer a troca da carga ou o desligamento do equipamento.

Quando a porta do forno é aberta a turbina se desliga automaticamente, evitando a expulsão do ar quente de dentro da câmara do equipamento, e se liga automaticamente quando a mesma é fechada.

Lembre-se de não ficar diretamente à frente da fresta da porta quando for aberta, pois o ar quente e úmido pode causar queimaduras. Sempre utilize proteção para o calor.

7.3 Parâmetros Ajustáveis

O controlador dispõe de acessos facilitados aos recursos pertinentes ao funcionamento do forno.

Temperatura: Este parâmetro permite definir a temperatura de trabalho do forno. Para o ajuste utilize a tecla **"SET"** em toques curtos, até localizar o parâmetro no display superior vermelho. Aplique toques curtos nas teclas **"↑"** e **"↓"** até a temperatura desejada, em seguida confirme com **"SET"**.

Temporização: Define o tempo de cozimento. Ajuste entre 00:01 até 99:59 através da tecla **"SET"** em toques curtos localizando o display inferior verde. Aplique toques curtos nas teclas **"↑"** e **"↓"** até a temporização desejada, em seguida confirme com **"SET"**.

Tempo de vapor*: O forno vem calibrado de fábrica com o tempo de injeção de água para o vapor em 1 segundo. **Não altere essa configuração**, pois um tempo maior acabará por acumular água dentro do forno e ocasionará vazamentos.

Ao pressionar a tecla **"SET"**, o display a ser ajustado ficará piscando. Para encerrar os parâmetros de ajuste deve-se pressionar o **"SET"** em toques curtos até o display parar de piscar.

* Disponível apenas em modelos equipados com este dispositivo.